REVUE DE VITICULTURE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
8 OCT 1938

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

45e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1938

— 6 OCTOBRE — N° 2310 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, avenue de la République, PARIS - R. C. Seine 74 456

INSTALLATIONS DE CAVES

Débourbage des moûts
Réfrigération des moûts
Clarification des vins
Concentration
Vieillissement des vins
Champagnisation
Dégorgement, etc., etc...

PAR LE FROID

LES RÉFÉRENCES { les plus anciennes / les plus nombreuses / les plus remarquables

PROCÉDÉS { brevetés portés au plus haut degré de perfectionnement

PERSONNEL TECHNIQUE spécialisé.

Fourniture sur demande de :

RENSEIGNEMENTS ET DEVIS GRATUITS

FILTRES-AUTO-SECHEURS

MODÈLE 1930 — BREVETÉ S.G.D.G.

300 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

45e Année. - Tome LXXXIX N° 2310 Paris, 6 Octobre 1938

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

Directeur-Rédacteur en chef :
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon

Directeur-Administrateur :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

Directeurs Régionaux :

Viticulture : Jean Branas
Professeur de Viticulture à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : Michel Flanzy
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne : Étienne Henriot-Marguet, Émile Moreau
Bourgogne : René Engel, Jacques Prieur
Bordelais : Georges Bord, Amédée Dufoux, Robert Villepigue
Touraine : Charles Vavasseur
Anjou : Rosin, L. Moreau et E. Vinet
Nantais : de Camiran
Armagnac : Larnaude
Charentes : J.-L. Vidal, René Lafon
Côtes-du-Rhône : Baron Le Roy
Ile-de-France : René Salomon
Alsace : E. de Turckheim, E. Hügel
Drôme : Dr Bonnet
Loire : J. Tachon
Algérie : H. Roseau, F. Saliba
Œnologie : E. Barbet, E. Rousseaux, J. Ribéreau-Gayon, Moreau et Vinet, Boutaric, L. Mathieu
Législation : Alfred Hot
Économie viticole : de Viguerie, Marthe Tardy, Mme Ch. Drouard

Secrétaire Général : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

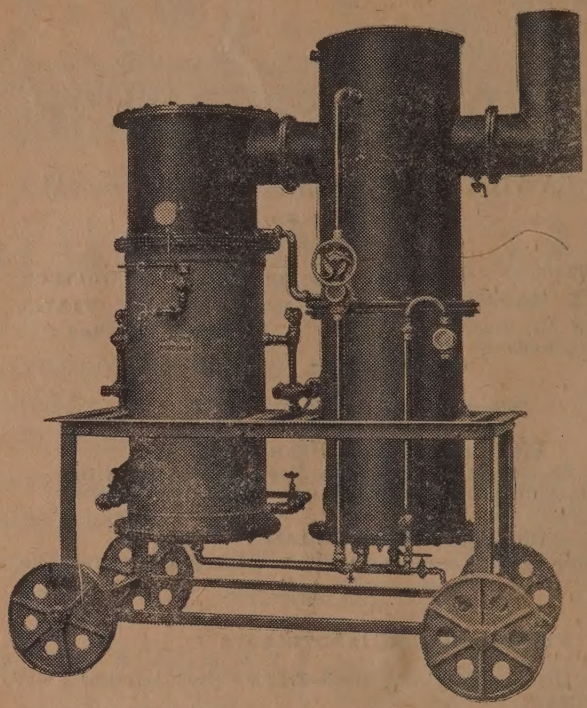
Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 809-05

CONCENTRATEUR PEPIN



pour
moûts de raisin

—

372
appareils
en
fonctionnement

soit 90% des
concentrateurs
en service

—

Assure contre
faiblesse du
degré et
maturité
insuffisante

—

PEPIN
110, Rue Notre-Dame
BORDEAUX

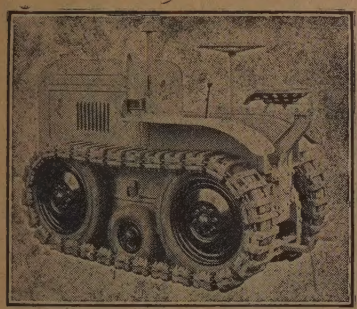
GRANDS VINS DE CHAMPAGNE

MAISON FONDÉE EN 1743

MOËT & CHANDON

Exiger sur chaque bouteille le mot MOËT

Eviter toute confusion avec les homonymes



Tracteurs agricoles à chenilles-chaîne sur pneus increvables

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

Établissements FOUGA et Cie

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines : Plaine St-Pierre BÉZIERS (Hérault) Téléph. : 8-66 et 22-50

Bureaux : Rue de Miromesnil, 90 PARIS (8e) Téléph. Laborde 12-30

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

N° 941

Viticulteurs

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'**AZOTE ORGANIQUE**, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du Tourteau est le meilleur, le plus assimilable et le moins cher, mais exiger :

Le Tourteau d'Arachides Déshuilé " Progrès n° 31 "

Produit extra sec, garanti 8 °/o d'Azote organique minimum, des Étab. ROCCA, TASSY & DE ROUX, 9, rue Roux-de-Brignolles, MARSEILLE

Représentants demandés

Fabrications spécialisées

Produits de valeur

incontestable

SOUFRE DE BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

sans égal pour tous les soufrages

Pour les traitements d'hiver des arbres fruitiers utilisez

WINTER

Société Industrielle des Dérivés du Soufre

LOMME-lez-LILLE (Nord)

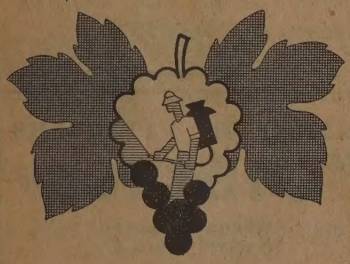
Téléphone Lille 19-04 — Adr. tél. : Derisoufre-Lille

EXPORTATION

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL / MARSEILLE

R.C.M. 23:944



MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON

SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON

12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON

Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

BEAU GRAIN

GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris-8e

SÉLECTION D'HYBRIDES P. D.

GROS PRODUCTEURS

Les variétés produisant de bons vins, RÉSISTANTES au MILDIOU et au ROT

Prix courant franco sur demande

LA VIGNE A GRAND RENDEMENT. --- Description des Hybrides

3e Edition en 2 volumes

Tome I, 20 fr. franco. C. P. Raviat, 377-47 Lyon

LES VÉRITÉS ET LES ILLUSIONS DE LA RADIESTHÉSIE SUR LE VIN : 19 fr. 50

J.-F. RAVAT, ingénieur civil des Mines, et J. TISSIER, à MARCIGNY (Saône-et-Loire)

TRAITEZ VOS ARBRES avec les PULVÉRISATEURS

VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE. (Rhône)

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 8000000 DE FRS.

CATALOGUE GRATUIT SUR DEMANDE.

MACHINES VITICOLES

"L'IDEALE"

Marque déposée

(BREVETÉ S. G. D. G.)

PULVÉRISATEURS A TRACTION

Établ^ts MIRANDE

Constructeurs

St-LAURENT-St-ÉMILION (Gironde)

Téléphone 1

Catalogue général envoyé à toutes demandes.

SUPERPHOSPHATE DE CHAUX

ENGRAIS DE BASE POUR FUMURES ÉQUILIBRÉES

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

Téléphone : 21-31

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

20 USINES ET NOMBREUX
CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT
SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B
La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus. sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

les plus hauts rendements

avec

VIGOR

l'engrais qui paie

parce qu'il est fabriqué scientifiquement, avec des matières premières choisies, selon les méthodes spéciales de

LA LITTORALE

BÉZIERS

45e Année. - Tome LXXXIX N° 2.310 Paris, 6 Octobre 1938.

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

Prof. P. Marsais . . . . . Premières difficultés rencontrées dans la reconstitution du vignoble par lignées pures. . . . 321

Heinrich Moog . . . . . Considérations sur la multiplication par klons et expérience acquise au sujet de la sélection de klons des Porte-Greffes. 322

Ed. Hering . . . . . L'origine et la valeur du Riparia-Berlandieri Barr 503 (*avec figure*). 329

L. Moreau et E. Vinet ... . La Défense du vignoble. 331

Actualités

R. C.... . . . . Chronique viticole méridionale. 335

J. Tachon . . . . . Les vendanges dans le Roannais en 1938. . . . 337

G. Briand . . . . . La défense de l'appellation « Cognac » aux Etats-Unis. 338

Congrès de la Défense contre les gelées de printemps à Livron (Drôme), du 14 au 20 novembre 1938. 341

Bibliographie : La défense du Vignoble 342

Revue commerciale :

Cours des vins. 343

Cours des principaux produits. 344

PREMIÈRES DIFFICULTÉS RENCONTRÉES DANS LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE PAR LIGNÉES PURES

Les lecteurs de cette *Revue* sont au courant de l'œuvre considérable entreprise par les techniciens de l'Europe centrale pour reconstituer, (en présence du Phylloxéra, du Mildiou, du Court-Noué, aussi en présence du problème de la qualité qui s'impose en économie viticole du xxe siècle encore plus qu'avant, leur vignoble), à l'aide de vignes nouvellement créées.

J'ai signalé, à différentes reprises, l'étonnement des viticulteurs français et le mien à voir rechercher, dans des directions autres que celles qui ont été suivies chez nous, un remède et un progrès qui nous semblent mieux garantis par une méthode qui a fait ses preuves depuis plus de cinquante ans, appliquée sur plus de un million et demi d'hectares, produisant de 60 à 80 millions d'hectolitres de vin estimable. La valeur des résultats obtenus semble mériter attention et respect.

Il n'est pas possible que la résurrection du vignoble, réalisée en France d'abord, dans les pays latins ensuite, par les procédés mis au jour par les maîtres de l'Ecole de Montpellier : procédés du greffage de nos vieux plants sur vignes américaines résistant au phylloxéra et de défense contre les parasites par des traitements saisonniers, soient ignorés ou sous-estimés par les dirigeants de la viticulture de l'Europe centrale.

Ce ne peut être, non plus, certes, une question d'amour-propre racial qui leur fait éviter les sentiers victorieusement tracés par les Planchon, les Foëx, les Viala et les Ravaz.

Alors, j'avoue ne pas comprendre pourquoi nos collègues ont été si résolûment au-devant de surprises et de difficultés qui leur auraient été épargnées s'ils avaient simplement repris l'œuvre de leurs devanciers au point où ceux-ci l'avaient abandonnée, considérant leur tâche comme accomplie.

Pour les mettre en garde, j'ai signalé les déceptions de tous ordres : technique, cultural, financier... qui pouvaient surgir devant les pionniers audacieux et les arrêter en chemin. Dès le principe, il paraissait hasardeux d'appliquer à la vigne, plante multipliée surtout par bouturage ou greffage, des conclusions tirées de l'étude de plantes annuelles, reproduites par graines et d'espérer, pour la vigne, des résultats aussi faciles que ceux donnés par le haricot ou le blé.

Et, tout en rendant un hommage mérité aux chercheurs néophytes, j'avais, pour ma part, émis des doutes motivés sur la réussite, même lointaine, de ces entreprises. Dans un esprit de bonne collaboration, j'avais signalé quelques-unes des difficultés à prévoir.

L'étude que la *Revue* reproduit ici n'est, avec quelques commentaires, que la traduction d'un mémoire publié dans le numéro de mai 1938 de « Wein und Rebe », par M. Heinrich Moog, de l'Institut de recherches viticoles de Geisenheim sur le Rhin.

Je le soumets à l'examen attentif de tous les viticulteurs.

Professeur Paul MARSAIS.

CONSIDÉRATIONS SUR LA MULTIPLICATION PAR KLONS ET EXPÉRIENCE ACQUISE AU SUJET DE LA SÉLECTION DE KLONS DES PORTE-GREFFES

« Le plus grand nombre des porte-greffes utilisés à l'heure actuelle ont été sélectionnés par famille, ou chacun appartient au moins à une même famille.

« Le porte-greffe (Berlandieri × Riparia) Teleki est issu d'un mélange de semis provenant de l'hybridation du Riparia et du Berlandieri. Ce mélange contenait les formes les plus variées qui étaient souvent très rapprochées ou très éloignées les unes des autres. Il y a des plantations de Berlandieri × Riparia, Teleki 8B et Kober 5 BB ayant déjà un certain âge, qui ne méritent point la désignation de Klon, car il s'agit souvent d'un mélange de 3 à 13 variétés. Au bout d'un certain temps on sélectionna à partir de ces mélanges certains mélanges de types ou de nouvelles variétés.

« Le résultat obtenu fut bien différent, suivant qu'il s'agissait d'une sélection basée sur des données purement pratiques comme le bon aoûtement du bois ou la vigueur de la souche, ou d'une sélection plus sérieuse, basée sur certains signes extérieurs comme le duvet des pousses, l'écartement des feuilles sur les sarments (Kahltriebigkeit) lié au duvet sur les entre-nœuds, le débourrement rouge ou vert, la forme de la feuille, etc...

« Les variétés Oppenheim 4 et 8 ont été créées par la première méthode de sélection. Par la deuxième méthode on créa des variétés de Berlandieri × Riparia, considérées comme pures, comme le Kober 5BB, le Teleki 8B, les sélections Bebers (qu'on trouve aujourd'hui sous la désignation Teleki *a* à *h* dans nos collections) et une quantité d'autres variétés. Quelques-uns de ces mélanges de variétés ont été transformés en variété pure par une sélection de type. Le Berlandieri × Riparia, Teleki, Sélection Oppenheim n° 4, appartient à cette catégorie.

« L'expérience nous a pourtant démontré que les mélanges de types, pas plus que les variétés pures, qui montrent extérieurement une uniformité suffisante, ne constituent pas, toujours un ensemble de sujets équivalents au point de vue physiologique. Ce fait se manifeste surtout à l'occasion de la multiplication par Klon. En appliquant à des Klons paraissant purs une sélection minutieuse de type, on trouve certaines formes qui montrent une différence et une graduation, quant à leur sensibilité à l'oïdium ou à la mélanose. Une résistance plus ou moins grande aux différents biotypes de phylloxéra nous est également connue. En plus de cela, il faut compter que de la multiplication des variétés résulte souvent, dans la pratique, un mélange des variétés auparavant pures. Tout cela doit nous convaincre de la nécessité de sélectionner toujours à nouveau, même les porte-greffes. Cela nous explique aussi la nécessité de la création de Klons. On évitera ainsi des facteurs d'incertitude, qui influenceront un cépage, greffé sur un porte-greffe mélangé, et on aura la possibilité de juger certaines variétés.

« Dès le début il y eut des viticulteurs qui soulignèrent l'importance de la sélection par Klon, mais d'un autre côté on prétendit que le travail basé sur l'emploi des mélanges de variétés donnait des résultats suffisants et que le succès était souvent plus sûr que celui de la multiplication par Klon. Pour cette raison, la viticulture commença relativement tard (relativement aux autres cultures) la sélection par Klon. Ceci s'applique aussi bien à la sélection des greffons qu'à la sélection des porte-greffes. C'est pourquoi la pratique viticole lutte encore aujourd'hui avec des difficultées pour arriver à la création des Klons. Dans l'exposé suivant nous allons essayer de démontrer par des exemples les fautes généralement commises, et d'expliquer les mesures à appliquer pour éviter ces erreurs, ou pour les diminuer, tout au moins.

« Pour éviter une faute, il faut d'abord se rendre compte quelle faute on vient de commettre et comment elle a pu être commise. On sait qu'un Klon est constitué par la descendance végétative d'un seul cep. Récoltons tout le bois d'un pied de vigne et multiplions-le par diverses méthodes, par bouture, par greffage sur place, par marcottage (Stupf oder Blindreben) ; Toutes les pousses ou tous les porte-greffes obtenus constitueront le Klon, car chacun

de ces individus provient du même cep. On peut donc s'attendre à ce que tous les individus se ressembleront au point de vue morphologique, c'est-à-dire qu'ils montreront les qualités et les caractères extérieurs de la souche mère. Cela s'applique aussi à chaque multiplication antérieure du bois de ce cep. Il va sans dire que pour le jugement d'un Klon il faut exclure certaines transformations qui sont une conséquence de l'emplacement du cep et qu'il faut compter également avec l'apparition de certaines mutations ; mais nous tenons à souligner ici que les mutations sont moins fréquentes qu'on veut nous le faire croie souvent comme excuse, ou pour se tromper soi-même sur les fautes commises lors de la multiplication. En ce qui concerne l'influence exercée par le sol, il appartient à la sélection de supprimer des ceps qui montrent peu de vigueur, une anomalie maladive des feuilles ou un défaut de même genre. Si nous parlons ici des *impuretés* il ne s'agirait donc point des ceps attaqués par le roncet ou une maladie semblable, mais toujours d'individus appartenant à une autre variété. Lors de la multiplication normale d'un Klon « x » il se formera toujours une série de souches identiques exprimée par la formule x = x+x+x+x+x+x+x+x+x+x etc... ou, écrit d'une manière plus simple, x = xxxxxxxxxx.....

« Lorsqu'il y aura une interruption de la série par un ou plusieurs ceps d'une autre variété, qui proviendront peut-être d'une souche o, la formule sera x = x x x x x o o x x x etc. . . Le Klon ne sera donc plus pur, ou autrement dit le Klon ne sera plus un Klon. A la rigueur on pourrait reconstituer le Klon x par l'enlèvement des deux pieds aberrants. Ceci est le cas le plus simple d'un Klon impur. On peut calculer facilement que la multiplication du petit Klon x de 10 ceps, comprenant 20 p. 100 de souches o, dont nous venons de donner la formule, nous donnera des lignes entières occupées par le cépage aberrant quand on applique la récolte et la multiplication séparée par cep (*A*). Si l'on applique la récolte mixte (*B*) elle entraînera un mélange complet des deux cépages. Pour simplifier la question nous allons imaginer que chaque cep ne donnera que 10 boutures, nous obtiendrons alors 20 pieds impurs dans la première génération et 40 dans la deuxième.

	A	B	C
1°	x x x x x x x x x x	x x x x x x x x x x	x x x x x x x x x x
2°	x x x x x x x x x x	x o x x x x o x x x	x x x x x x x x x x
3°	x x x x x x x x x x	x x x x x x x x x x	o o o o o o o o o o
4°	o o o o o o o o o o	o o x x x o x x x o	o o o o o o o o o o
5°	o o o o o o o o o o	o o x o x x x x x x	x x x x x x x x x x
6°	x x x x x x x x x x	x o o x x x x o x x	o o o o o o o o o o
7°	x x x x x x x x x x	x x x x x x x x x x	x x x x x x x x x x
8°	x x x x x x x x x x	x x o o x o x x x o	x x x x x x x x x x
9°	x x x x x x x x x x	x o o x x x x x x x	x x x x x x x x x x
10°	x x x x x x x x x x	x o x x x x x x x o	o o o o o o o o o o

« La ligne 8 du carré B du Klon mélangé de *o* donnera lors d'une multiplication ultérieure (*C*) un mélange du cep *x* avec 40 p. 100 du cépage *o*. En vérité on récolte 50 boutures et plus par la multiplication d'un seul cep. Le dommage causé sera donc en vérité beaucoup plus grand, car pour épurer

un Klon qui a été multiplié antérieurement, il faudrait enlever un plus grand nombre de ceps aberrants. Dans le cas où on multiplierait ce Klon par la méthode mixte, au lieu de la multiplier par cep, on trouverait dans la nouvelle plantation non seulement des rangées, mais des nids entiers du faux cépage, dont l'enlèvement ou le remplacement présenterait des difficultés énormes.

« Une impureté de Klon comme nous venons de la décrire est loin d'être rare. J'ai vu des cas où plusieurs générations d'un Klon restèrent pures jusqu'à la troisième génération où apparut un faux sujet. La cinquième génération montra déjà 33 ½ p. 100 d'impuretés.

Il n'est pas rare qu'on trouve parmi 30 ou 40 vignes un pied aberrant. D'où provient-il ?

« Avant de commencer la création d'un Klon, on doit récolter le bois d'une seule souche, d'un pied mère qui servira pour la première multiplication. Si la situation est favorable, ce pied sera attaché à un piquet et séparé des autres ceps. Dans ce cas il y a rarement d'erreurs, pourvu qu'on travaille soigneusement. Les fautes commises lors du comptage des ceps ou des rangs donneront toujours lieu à la création d'un Klon pur, qui est peut-être d'une variété complètement différente et qui, dans ce cas, ne correspondra plus au Klon de la souche voulue. Si le pied mère se trouve par contre dans un rang conduit sur fils de fer les risques d'erreurs deviennent plus grands. Les différents sarments des pieds voisins s'entre-croisent facilement dans ce cas. Ceci arrive surtout si l'attache des sarments a été mal effectuée. Dans ce cas le tire-sève d'une souche se rapproche beaucoup du premier sarment de la souche voisine, et le premier sarment à partir du tronc est souvent à côté du tire-sève de l'autre voisin. Le moindre manque d'attention nous fera couper les sarments étrangers du voisin. C'est ainsi que 5 ou 6 boutures fausses se trouvent souvent mélangées aux bonnes boutures du véritable cep. Quelquefois l'ouvrier s'aperçoit au dernier moment qu'il vient de couper une branche du pied voisin. Il croit savoir encore de quel sarment il s'agit et il jette la bouture qu'il considère comme fausse, mais en vérité il a pris une branche du pied-mère. L'impureté subsistera donc. Quelquefois, par contre, il s'en apercevra en ajustant les paquets, il jettera alors les faux sarments, mais il laissera peut-être une seule fausse bouture. Le Klon en question montrera alors dans la pépinière ou dans le vignoble une seule souche impure, dont l'apparition parmi 30 ou 50 pieds purs nous semble inexpliquable.

« Nous connaissons des cas où on multiplia de petits Klons de 3-7 souches complètement purs, par la séparation des boutures de chaque cep, et en séparant ces boutures lors de la plantation. Par la multiplication des 7 ceps purs A B C D E F G, on voulait obtenir des sous-Klons. Chaque récolte provenant d'une seule souche fut plantée séparément comme nous l'indiquons par les chiffres suivants. $A_{12} B_{20} C_{16} D_{12} E_{16} F_8 G_{16}$. Les chiffres ajoutés aux lettres indiquent toujours le nombre de souches de chaque sous-Klon. Lors de l'examen, il se montra que le Klon G contenait un pied impur et que le Klon B était complètement aberrant. Le faux cep du Klon G correspondait d'ailleurs au Klon B complètement faux. Les pieds-mères A et G se trouvaient cultivés sur échalas (Pfahlerziehung) dans le même rang avec d'autres petits Klons. Lors de la récolte du Klon B on avait donc prélevé des sarments d'un Klon voisin.

« Dans un autre vignoble, constitué avec de petits Klons purs, j'ai dû constater un mélange de variétés probablement dû à une erreur de plantation. On avait multiplié 8 variétés que nous appellerons *a-h*. La variété *a* était complètement pure, *b* était mélangée avec c_2. La plupart des autres Klons comprenait la variété indiquée et les variétés voisines. Le mélange fut si complet dans un cas qu'il n'y avait plus que la possibilité de garder la variété étrangère. La variété en question disparaissait complètement. La figure ci-dessous ne nous indique qu'un exemple, elle ne correspond pas directement au cas que nous venons d'indiquer.

a b b c d f g h
a b c c d g h h
a c c d d g f h
a c c d e e g h
a b d c e g g f
a c b c e f g f
a c d c e g f f
a b d c f f g h
a b c e e f g h
a b c c e f g h

« On disposa une autre plantation de Klons pour différentes raisons de telle manière, qu'on planta toujours le même nombre de ceps, appartenant à 5 Klons différents cinq fois de suite. On mettait toujours deux Klons dans le même rang. Un chemin légèrement oblique coupait la plantation en deux parties. Dans les rangées du milieu, la limite du Klon se trouvait au bord du chemin, dans une des rangées extérieures, le Klon se trouvait au bord du chemin, dans une des rangées extérieures le Klon d'en bas contenu avec plusieurs ceps de l'autre côté du couloir, dans l'autre rangée extérieure il y avait le Klon d'en haut, qui continuait au-delà du chemin.

1 2 3 4 5 1 2 3 4 5 1 2 3.
4 5 1 2 3 4 5 1 2 3 4 5.

« Les différents groupes comprenant 5 ceps du plan, donné ci-dessus, correspondent toujours à plusieurs périodes de plantation, ou de multiplication. Dans le groupe à gauche, le Klon 3 n'était mélangé qu'avec un seul pied étranger, dans le 2e groupe il montra 33 1/3 p. 100 de fausses souches. Le Klon 4 montra les premières impuretés de 15 p. 100 dans l'avant-dernier et dans le dernier groupe, les premiers sous-Klons par contre, étaient purs.

« Je dois encore parler des faux Klons dus à une mauvaise sélection des pieds qui ont été créés souvent de la manière suivante : la sélection des porte-greffes se base, entre autres, sur l'aoûtement du bois. Autrefois on a planté souvent 2 souches à la fin d'un rang. Lors de la sélection, on oublia ce fait ; on récolta donc tout le bois à la disposition et on multiplia ce faux Klon dans une pépinière. Par hasard ces deux souches étaient quelquefois de la même variété, mais dans d'autres cas il y avait 2 variétés différentes, plantées au bout du rang. La multiplication du Klon donnait donc un résultat bien hétérogène suivant

qu'il y avait au bout du rang un seul cep, 2 ceps identiques, ou 2 ceps différents. Le tableau ci-dessous nous donnera une image de la situation créée :

Bout du rang : I. xo = x x o o o x x o o x o o o x x x o x o x.
— II. x = x x x x x x x x x x x x x x x x x x x x x x x.
— III. ax = a a a a a a x a x x x a x a x a x a x a xxx.
— IV. ao = a o o a o a a a o o o a a a o o a a o o.
— V. a = a a a a a a a a a a a a a a a a a a a a a.
— VI. xx = x x x x x x x x x x x x x x x x x x x x x x.
— VII. x = x x x x x x x x x x x x x x x x x x x x x x x.

« Il va sans dite qu'on ne peut plus s'attendre à obtenir des Klons lors de multiplication d'une telle sélection. Dans les cas I, III et IV on pourrait encore arriver à séparer les différentes variétés. Dans le cas VI, par contre, une telle séparation ne serait plus possible, comme nous l'avons expliqué au commencement de cet article. Il y a, par exemple, possibilité que des différences physiologiques existent entre les 2 souches mères, qui se manifesteront à la suite du greffage, différences qu'on pourra seulement juger si l'on multiplie chaque cep à part et en le greffant ensuite.

« A côté de ces fautes dues à une mauvaise sélection, il y a beaucoup de possibilités de mélanger un Klon : lors du traitement du bois dans la pépinière, lors de la multiplication des boutures dans la serre, lors de la transplantation et de la plantation définitive. Le danger commence quand on arrange les boutures (Stupfer oder Augenstecklinge). L'enlèvement de la pépinière est suivi de la désinfection, du transport et peut-être d'une plantation intermédiaire avant la plantation définitive. Même en travaillant consciencieusement dans toutes ces manipulations on peut commettre involontairement des fautes qui causeront des dommages énormes. Il faut donc que tous ceux, directeurs ou ouvriers, qui travaillent à la multiplication des Klons, se rendent compte du danger, qui risque d'anéantir le succès de l'œuvre. Le plus grand danger consiste à se considérer infaillible — fierté non justifiée. « Cela n'arrivera jamais chez moi »... Je ne connais pas une seule pépinière où on n'ait pas commis une faute ou une erreur quelconque. Et je suis convaincu qu'on ferait bien des progrès dans certaines exploitation si l'on ne se considérait plus comme infaillible.

« Le choix des souches isolées conduites sur fil de fer ou sur échalas comme pieds-mères doit devenir un principe immuable chez l'hybrideur, les ceps doubles ou plutôt le prélèvement de bois sur ces souches doit être proscrit. On doit bien séparer les pousses des pieds-mères de celles de leur voisins, au moment où l'on attache. Il est recommandable de laisser un espace suffisamment grand entre les pots ou les boutures des différents Klons, quand on les plante dans la serre ou dans la pépinière. Le manque de place ne devrait jamais décider la question.

« Lors de la plantation définitive, un Klon devrait toujours occuper un rang entier, mais la création d'îlots séparés serait préférable. Ici aussi il faudrait éviter que ce soit la question de l'occupation du terrain qui décide de notre conduite. Il vaudrait mieux arracher et replanter le terrain indispensable pour la quantité des souches à planter. La transition directe de deux Klons dans un rang ou dans un espalier serait surtout à éviter, car les différentes

fautes décrites plus haut ont été dues à une telle plantation. Quand il s'agit des petits Klons, on doit au moins interrompre d'une souche à la limite. Une bonne désignation, bien visible, des différents Klons pendant tout le procédé de multiplication, comme dans la plantation elle-même, est une nécessité primaire, et elle est pourtant souvent négligée. Dans quelques exploitations, on se contente simplement d'un plan de plantation. Lorsqu'on contrôle une telle exploitation, on a besoin de plusieurs aides pour compter les rangs et les pieds, et pour la comparaison avec les plans, et on risque quand même de laisser passer certaines erreurs. J'ai pu constater dans un cas que l'encépagement ne correspondait point au plan et à la liste soumise. Il est inévitable qu'un mélange de Klon aura lieu dans un tel cas, surtout parce que les Klons n'étaient pas désignés dans l'exploitation.

La plantation de la vigne constitue un grand danger, quand on arrache une plantation, la défonce, et la replante avec un Klon au printemps suivant (la vigne arrachée étant peut-être encore de la même variété que le Klon à planter), il est facilement possible que des petits morceaux du tronc de la vieille plantation restent dans la terre. Ils repousseront plus tard (négligés pendant assez longtemps) à côté d'une nouvelle souche peut-être ; on les attachera avec celle-ci et il y aura une nouvelle impureté qui semblera inexpliquable. Pour se justifier on la désignera volontairement comme modification ou comme mutation.

L'ajustage des bois dans les interlignes provoque les mêmes phénomènes. Il y a des bouts de bois plus ou moins mûrs qui seront enfouis dans le sol et qui donneront naissance à des souches facilement négligées.

J'ai pu constater le danger dans un vignoble qui comprenait un encépagement très pur. J'y trouvai il y a quelques années, parmi des Riparia × Rupestris 101-14 M. G., un pied de Riesling attaché et ébourgeonné soigneusement avec les autres. J'exigeai naturellement l'arrachage de la souche. L'année suivante des racines restées dans la terre avaient donné de nouveaux bourgeons. Lors d'un contrôle exécuté quelques années plus tard, je trouvai le Riesling attaché et cultivé de la même facon que ses voisins étrangers. Malgré la grande différence des variétés, aucun ouvrier ne s'était rendu compte qu'il y avait une fausse souche, qu'ils étaient pourtant susceptibles de connaître. Il faut se demander alors, si un vigneron serait capable de reconnaître le mélange de deux variétés proches dans une plantation de porte-greffes qu'il connait généralement moins bien que nos cépages indigènes.

« J'ai tâché d'expliquer les fautes les plus fréquentes trouvées pendant ces dernières années dans les vignobles contrôlés, en examinant les Klons de porte-greffes, ou d'autres vignes. J'ai rencontré toutes les fautes mentionnées plus haut dans certaines exploitations. J'espère alors que le praticien viticole comprendra à la suite de mes explications, les difficultés rencontrées pour la multiplication des Klons. Ceci regarde surtout le vigneron, qui comme viticulteur avancé collabore à la sélection par Klons des vignes européennes.

« Le but de cet article sera atteint si nous avons pu mettre en évidence quelques idées sur l'amélioration de nos connaissances et sur les précautions à prendre quand on désire multiplier les Klons. »

Heinrich Moog
de l'Institut de recherches viticoles de Geisenheim-sur-le-Rhin.

L'auteur de l'article qui précède a énuméré un certain nombre de causes d'erreurs, d'ordre purement pratique, qui risquent de polluer un Klon : mélange accidentel de boutures de Klons différents au moment de la cueillette des sarments, au moment de la plantation et de la récolte en pépinière.

Mais les variations dans l'apparition des caractères des vignes sont dues à beaucoup d'autres causes inhérentes au sol, à la fumure, au climat, à la taille, à l'action du temps, à l'âge aussi.

Nous entendrons encore parler de l'inconstance des caractères des vignes pures, des Klons, et pour des causes autrement profondes que celles qui ont été indiquées ci-dessus.

Professeur Paul MARSAIS

L'ORIGINE ET LA VALEUR DU RIPARIA × BERLANDIERI BARR 503

Frappé par les constatations faites à Barr, au cours d'un récent voyage en Alsace, j'ai demandé à notre aimable guide, M. Ed. Hering, quelques compléments d'information sur le Barr 503 qui porte son nom. Les renseignements ci-après seront utiles à nos lecteurs. (P. M.).

En 1910, lorsque le Phylloxera menaça de plus en plus notre vignoble alsacien, les lois allemandes très sévères interdisant l'introduction de boutures de bois américain, M. le Dr Hecker, de Barr, alors Président de l'Association des viticulteurs d'Alsace, pria son vice-Président M. le Dr Weber (haut fonctionnaire à la Cour d'appel à Colmar et en même temps grand viticulteur lui-même, près de Rouffach) d'essayer d'obtenir de la chancellerie du Reich la permission spéciale d'introduire des boutures de différents porte-greffes du sélectionneur réputé Teleki, en Hongrie.

Le Dr Weber put obtenir un choix de variétés, qui ont été distribuées à quelques viticulteurs d'Alsace, et aussi plantées par moi-même avec d'autres porte-greffes, dans un champ d'expérience que le Syndicat viticole de Barr me chargea d'installer, pour pouvoir juger de la résistance à la Chlorose.

Ces hybrides étaient :

Riparia × Berlandieri Teleki, n° 5 B (plus tard Kober 5 BB).
Riparia × Berlandieri Teleki, n° 8.
Riparia × Berlandieri Teleki, n° 9.
Rupestris × Berlandieri Teleki, n° 10 A.
Riparia × Berlandieri Couderc, 157-11.
Riparia × Berlandieri, 34 EM.
Riparia × Berlandieri Millardet et de Grasset, 420 A et 420 B.
Riparia × Berlandieri Couderc, 161-49.
Aramon × Riparia Laquenexy, 44.
Solonis × Riparia Couderc, 1616.
Aramon × Rupestris Ganzin, n° 1.
Riparia × Rupestris, Millardet et de Grasset, 101-14.
Chasselas × Berlandieri, Millardet et de Grasset, 41 B.

Au bout de quelques années les pieds du Riparia × Berl. Teleki nº 9, dépassèrent de beaucoup toutes les autres variétés, en vigueur et en verdure, et surtout les troisième, treizième et vingtième pieds. Comme ils appartenaient à la cinquième rangée, je les dénommais, Barr 503, 513 et 520, et je les multi-

PIEDS-MÈRES DE 503 RIPARIA×BERLANDIERI BARRHERING DE 5 ANS

pliai à part. Au cours des années, j'ai toujours constaté une supériorité du 503, de sorte que j'ai délaissé les 513 et 520 pour simplifier la multiplication.

Voilà les qualités reconnues à cette sélection, si précieuse pour notre climat.

Contrairement aux variétés de Berlandieri pur les boutures de Barr 503 émettent très facilement des racines, la vigueur est énorme même en terrain calcaire, elle monte jusqu'à 5 à 6 mètres et mûrit très bien son bois, ce qui permet à nos vignerons de produire leurs porte-greffes eux-mêmes.

Feuille adulte très grande, rappelant celle du Riparia Gloire de Montpellier, verte et glabre (Kober 5 BB est duveteux). Se greffe bien avec toutes nos variétés ; bonne reprise en pépinière dépassant souvent 50 p. 100. Très résistante à la Chlorose et assurant une très bonne fructification aux greffons qu'il porte ; mais il ne paraît pas se plaire dans les terrains sablonneux.

Ed. HERING.
à Barr (Alsace).

LA DÉFENSE DU VIGNOBLE

Nos collaborateurs et amis, L. Moreau et E. Vinet, Ingénieurs-Agronomes, viennent de publier, dans l'Encyclopédie paysanne, « La Terre », un intéressant volume qui traite de la *Défense du Vignoble.*

Nos lecteurs savent que les deux auteurs, installés en Anjou depuis plus de trente ans, ont consacré leur activité soutenue à l'étude des principaux problèmes posés par la reconstitution du vignoble septentrional (et plus particulièrement de l'Anjou), par la défense de ce vignoble et par la vinification des vins blancs qui ont valu à cette belle province sa réputation mondiale.

Elèves, puis disciples de Pierre Viala, ils ont été, l'an dernier, les lauréats du prix annuel créé pour perpétuer la mémoire du Maître. On retrouve, dans leurs œuvres précédentes et dans la dernière que nous signalons aujourd'hui à nos lecteurs, l'empreinte de la haute culture reçue à l'École, de la rigueur scientifique respectée par ses Maîtres, la correction, l'équilibre, l'élégance et le bon sens, dus aussi bien à la fréquentation quotidienne du Laboratoire et de la Chaire, qu'à la douceur du climat angevin.

Sur un plan original et logique, sans prétention, pour simplement *servir* les viticulteurs leurs amis (dont ils ont su gagner la confiance et le respect), MM. Moreau et Vinet ont résumé dans ce qu'ils appellent modestement un *Guide des Traitements rationnels des Maladies de la Vigne*, les faits observés par eux (avec quelle conscience !), pendant de longues années.

Il nous paraît opportun de reproduire ici tout particulièrement ce que pensent ces deux auteurs (qui font autorité dans nos milieux viticoles internationaux) de la question des dépérissements de la vigne (Esca et Court-Noué parasitaire), de leurs causes principales et de leur traitement. Nous pourrions citer bien d'autres chapitres au sujet desquels nous sommes en parfait accord avec nos deux camarades.

On lira avec profit cet ouvrage de 220 pages, illustré de croquis originaux, qui répond parfaitement au but poursuivi : « *Faire connaître les observations personnelles et les expériences faites depuis plus de trente ans, en Anjou, qui semblent pouvoir s'appliquer directement aux vignobles septentrionaux ;* elles peuvent *intéresser également les viticulteurs des autres régions.* Il suffira, le plus souvent, *de transposer les dates des différentes phases de la végétation de la vigne*

ainsi que les époques d'apparition des maladies pour tirer parti des renseignements qui s'y rapportent. »

La *Défense du Vignoble* est donc un livre utile à tous (1).

P. MARSAIS.

TRAITEMENT DE L'ESCA

Ce qui précède nous permet de comprendre pourquoi il n'existe pas de traitements du *Folletage*, qui n'est pas dû à un parasite, alors qu'il en existe un très efficace, contre la *maladie de l'Esca*, dû au développement d'un champignon.

« Pendant longtemps on s'est contenté, pour prévenir l'Apoplexie (parasitaire), de recommander le *badigeonnage* des grosses plaies de taille, soit avec une solution de sulfate de fer à 25 ou 30 p. 100, soit avec un mélange isolant ainsi composé : goudron, 1 kilogramme, poix noire, 1 kilogramme ; essence de térébenthine, 0 kgr. 500.

« On connaît aujourd'hui l'action spécifique des *composés arsenicaux*, contre cette maladie. La réduction de la mortalité des souches fut remarquée lorsque ces produits furent employés pour combattre la Pyrale. M. Viala a montré aussi que dans les milieux artificiels, le champignon se développait d'une façon anormale en présence de traces d'arsenic et qu'il arrivait même à ne plus se développer du tout, si l'on augmentait la dose de ce produit ».

Des expériences entreprises au vignoble ont confirmé ces essais de laboratoire et permis de contrôler l'efficacité pratique des arsénites alcalins.

Les produits énumérés ci-dessus, ont été employés en proportion telle dans l'eau (1/20e généralement) qu'ils apportaient 1 kgr. 350 d'acide arsénieux par hectolitre d'eau Les résultats de ces essais, ont été, chaque année, très remarquables. Le traitement s'est toujours montré d'une efficacité pratiquement absolue.

Voici, à titre d'indication, quels furent les résultats obtenus en 1922, année de forte mortalité des souches, dans une de nos vignes d'expériences.

ESCA. RÉSULTAT DU TRAITEMENT POUR 1.000 SOUCHES.

	Au 10 juillet Souches		Au 15 septembre Souches		Au 16 octobre Souches	
	mortes	partiellement mortes	mortes	partiellement mortes	mortes	partiellement mortes
Moyenne pour les 3 parcelles traitées. . .	0	0	0	2	4	3
Moyenne pour les 4 témoins	15	40	37	54	65	71

(1) La défense du vignoble, un volume in-16, chez Ernest Flammarion, 26, rue Racine, Paris.

Nous avons obtenu des résultats du même ordre en 1923 et 1924.

Technique des traitements. — Nous avons essayé le *badigeonnage* des plaies de taille avec les solutions arsenicales et la *pulvérisation* des mêmes solutions sur les souches, après la taille, avec un pulvérisateur ordinaire, à dos d'homme. La pulvérisation est beaucoup plus pratique que le simple badigeonnage des plaies de taille et elle permet de faire pénétrer dans les souches une plus grande quantité de produit. Pour traiter un hectare de 4.500 souches, il faut employer environ 4 hectolitres de la solution arsenicale et l'application demande quinze heures d'ouvrier, au maximum.

Époque des traitements. — Les traitements doivent être faits après la taille et avant le débourrement. Pulvériser la solution arsenicale sur les vieilles écorces, en évitant le bois de taille, pour ne pas brûler les bourgeons.

L'expérience nous a montré qu'il n'y a pas de différence, en ce qui concerne l'efficacité, entre les traitements faits huit jours ou quarante jours après la taille, celle-ci étant échelonnée du 3 janvier au 20 mars. On a donc toute latitude pour traiter l'Esca pendant l'hiver, sans se préoccuper de l'époque de la taille, à condition bien entendu, que la vigne ne soit pas débourrée.

Durée d'action et périodicité des traitements. — De nos expériences, il résulte que deux traitements faits deux années de suite sont suffisants pour mettre la vigne à l'abri des attaques de l'Esca pendant ces deux années et pendant les deux années suivantes, au minimum.

Tels qu'ils sont appliqués aujourd'hui, ces traitements nous permettent d'espérer qu'on arrivera à réduire sinon à supprimer, l'opération longue et délicate du remplacement des manquants, et à prolonger ainsi la durée du vignoble.

Il convient d'attirer l'attention des viticulteurs sur l'intérêt qu'il pourrait y avoir à ne pas attendre la manifestation des dégâts de l'Esca pour entreprendre des traitements arsenicaux. La longévité de nos vignes greffées serait probablement bien augmentée si l'on prenait le soin de les soumettre à ces traitements dès leur jeune âge.

TRAITEMENT DU COURT-NOUÉ PARASITAIRE

Il n'existe pas, à l'heure actuelle, de traitement préventif qui ait fait ses preuves.

Les essais de traitement, effectués au laboratoire par Viala et Marsais, avec *l'acide arsénieux*, les arsénites ou arséniates *de soude et de potasse*, paraissent encourageants. Nous devons dire, cependant, que l'expérimentation de ces produits dans le vignoble n'a pas, jusqu'ici, donné tous les résultats attendus. Peut-être faut-il en rechercher la raison dans la difficulté que l'on rencontre à les appliquer sur la partie souterraine (partie américaine) du tronc.

Il nous semble — et c'est l'avis de nombreux expérimentateurs — que le *Pumilus medullae* doit être combattu à l'origine de son développement, à la pépinière même.

D'après les observations que nous avons faites en Anjou sur de nombreux cas de Court-Noué — qui ne sont pas toujours attribuables à la maladie de la Moelle — il nous paraît que ce symptôme a pour cause directe *une déficience, temporaire ou permanente, de la pression osmotique de la sève.* Lorsque, par suite du relèvement de la température extérieure, les bourgeons commencent à se développer, ils ne reçoivent pas la sève brute (chargée des matières de réserve mobilisées) sous une pression suffisante. Cette hypothèse s'appuie sur le fait, facile à vérifier que les sarments court-noués, sectionnés au printemps, ne pleurent pas ou laissent s'écouler un volume de pleurs beaucoup plus faible que les sarments normaux, dans un temps donné.

On sait d'ailleurs que sur les souches atteintes, taillées à long-bois, les pousses de l'extrémité des longs bois ne sont pas court-nouées et portent des fruits, à l'inverse des pousses situées plus bas. Et l'on sait aussi que les pleurs sont plus abondants à l'extrémité d'un long bois (tire-sève) que sur le courson provenant de son sectionnement.

Les causes invoquées pour expliquer le Court-Noué, qu'elles se rapportent aux racines ou au tronc, n'ont-elles pas toujours pour conséquence de réduire la pression osmotique de la sève?

Ainsi, malgré la découverte du *Pumilus medullae,* dont il ne faut pas méconnaître l'importance, la question du Court-Noué est loin d'être élucidée et le viticulteur est toujours dans l'attente d'un traitement efficace.

Jusqu'à nouvel ordre, c'est par la taille longue que l'on pourra tenter de réduire les méfaits de cet accident, tout en favorisant le rétablissement de la vigne, car, dans certains cas, le Court-Noué ne dure qu'un temps.

L. Moreau et E. Vinet.

Ingénieurs Agronomes,
Directeur et Directeur-adjoint
de la Station œnologique régionale d'Angers,
Professeurs d'Œnologie et de Viticulture à l'École
supérieure d'Agriculture d'Angers.

ACTUALITES

R. C. : Chronique viticole méridionale
J. TACHON : Les vendanges dans le Roannais en 1938
G. BRIAND : La défense de l'appellation « Cognac » aux Etats-Unis
Congrès de la Défense contre les gelées de printemps à Livron (Drôme) du 14 au 20 novembre 1938

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 29 septembre 1938.

Depuis dimanche, il pleut tous les jours, et quelquefois avec violence. Le vent souffle de la mer, et ce « marin gras » nous vaut un excès d'humidité dont le vignoble se passerait bien.

Les saisons sont ainsi faites. Pendant tout le printemps et l'été, nous avons subi une sécheresse excessive qui a fortement retardé la maturation. Aujourd'hui alors que nous aurions besoin de soleil et de beau temps, c'est la pluie que nous avons.

Le mal est sans grande importance dans la plaine narbonnaise, où les derniers tombereaux de vendanges ont été rentrés ces jours-ci sauf dans quelques propriétés. Mais dès qu'on aborde les Corbières où la cueillette doit encore durer jusqu'à la semaine prochaine, la situation change. Et dans les Hautes-Corbières, les vignerons sont encore plus contrariés, car ils ont tout juste commencé leurs vendanges ces jours derniers.

Les craintes que nous exprimions dans notre chronique du 25 août se sont réalisées en partie. L'équinoxe a apporté avec elle les habituelles perturbations atmosphériques et depuis quatre jours, dans de nombreux domaines des Corbières, la cueillette est interrompue. Dans le Roussillon et dans l'Hérault, des rivières ont même débordé.

Il faudrait que le beau temps revînt vite, car les pluies actuelles ne présentent que de graves inconvénients. Contrairement à certaines opinions, elles n'offrent même pas l'avantage — très relatif — d'augmenter la production, car elles favorisent la pourriture qui se développe avec une vitesse accélérée dès qu'elle fait son apparition. La hâte avec laquelle certains propriétaires de la plaine ont terminé leurs vendanges dès le début de la pluie en est le témoignage indiscutable.

Par ailleurs, le degré alcoolique, qui était déjà déficient, va probablement subir une nouvelle défaillance devant cette addition d'eau céleste. Et cette situation, générale et fort préjudiciable à tous les vignerons, risque d'avoir des conséquences assez inattendues pour ceux des vignobles méridionaux de l'Aude, notamment, qui craignent de ne pouvoir atteindre les 14° nécessaires à l'élabo-

ration des vins doux naturels et qui risquent d'être obligés de les vendre comme vins ordinaires de 13° ou 13°5.

Nous écrivions la semaine dernière, à ce sujet, que la question du degré minimum devait être suivie avec beaucoup d'attention. D'assez nombreuses réclamations se sont déjà élevées, en effet, dans plusieurs vignobles de l'Aude et de l'Hérault, pour demander l'abaissement du chiffre de 8°5, au-dessous duquel nos vins ne peuvent aller à la consommation. On estime en haut lieu qu'on ne pourra pas ne pas tenir compte de ces revendications, dans le cadre du statut viticole bien entendu.

C'est pour cela que la Confédération Générale des Vignerons, en collaboration avec le Service de la répression des fraudes a fait procéder par ses agents, depuis le début des vendanges, à de nombreux prélèvements de moûts qui serviront, le cas échéant, à établir la légitimité des demandes de diminution du degré minimum. Plus de 200 échantillons ont ainsi été prélevés dans le seul arrondissement de Narbonne.

Les indications que nous avons déjà données relativement à l'importance de la récolte, sont pleinement confirmées. Les rendements à la cuve sont élevés et dans la plupart des exploitations, on enregistre un appréciable excédent par rapport à l'année dernière. Si le vignoble méridional n'avait pas été atteint par les gelées d'avril et la sécheresse de l'été, il aurait très probablement obtenu une récolte record.

Par ailleurs, abstraction faite du degré alcoolique partout déficient, on se montre toujours très satisfait de la qualité des vins nouveaux, très souples, hauts en couleur, remarquablement fruités, présentant une acidité fixe normale et une acidité volatile généralement très faible. Il est très probable qu'on ne rencontrera pas, cette année, les nombreux vins à « volatile » élevée qui ont donné lieu, dans la première moitié de la campagne 1937-1938, à des trafics plus ou moins répréhensibles.

Il est bien difficile de commenter longuement la situation du marché, car les évènements extérieurs ont, depuis quatre jours, paralysé presque complètement les transactions. On comprend aisément que le commerce, d'une part, hésite beaucoup avant de se charger d'une marchandise qu'il ne sait comment il l'écoulera. D'autre part, le vigneron qui n'a pas de non-logés, et c'est la grande majorité, ne tient pas à se débarrasser d'une marchandise qui ne lui serait pas payée immédiatement et qui représente, pour lui, une valeur certaine et une sécurité.

Cette entrave aux affaires est profondément regrettable, tout d'abord du point de vue de l'intérêt général du pays, ensuite pour le marché viticole lui-même, car on avait enregistré, pendant les jours précédents, un assez bon courant de demandes. Des courtiers, munis d'offres intéressantes pour les vins vieux et les nouveaux, recherchaient déjà la marchandise nécessaire à certaines maisons dont les stocks s'étaient par trop amenuisés.

Cependant, on ne peut pas dire qu'il ne se traite absolument rien. Le chiffre des affaires est demeuré réduit, mais il a cependant permis aux diverses commissions de cotation d'établir des mercuriales.

Les vins vieux, de plus en plus rares, sont aussi de plus en plus chers. Les quelques lots vendus ces jours derniers font ressortir des prix très fermes et en avance de quelques points sur ceux de la semaine précédente, qui étaient déjà des maxima par rapport à ceux pratiqués pendant toute la campagne.

C'est ainsi que des 8°5, introuvables, ont été payés de 162 à 165 francs l'hecto, des 9°5 170 francs, des 10°5 180 francs, des 12° 190 francs et des 13° jusqu'à 200 francs en retiraison immédiate.

En vins nouveaux, quelques foudres ont été cédés ici et là sur la base de 15 fr. 50 à 16 francs le degré pour les 9°. En Roussillon, des 10° à 10°5 tous cépages ont fait 15 fr. 25 à retirer. Au-dessus de ces degrés, la marchandise est rare en cépages ordinaires, mais des Alicantes-Bouschets 11° ont atteint 16 fr. 25 et même 16 fr. 50. A l'hectolitre, la cote des 8°5 s'étend approximativement de 130 à 145 francs, celle des 9° de 140 à 145 francs et celle des 10° de 150 à 155 fr. En dernière heure, on remarque un peu moins de fermeté dans la tendance.

Il n'est guère possible, vu les circonstances, de prévoir ce que deviendront ces prix dans les jours prochains.

R. C.

Les vendanges dans le Roannais en 1938

L'état du vignoble roannais en 38, au moment des vendanges, est un peu celui de tous les vignobles.

Au début de la végétation : promesses que l'on pouvait qualifier de phénoménales ; puis gelées bizarres mais qui s'expliquent, et qui ont tout de suite réduit ces promesses de 45 à 50 p. 100 en moyenne. En certains endroits, alors que le thermomètre accusait — 6°, les vignes ont très peu souffert de la gelée proprement dite. Ces restrictions ont encore été accrues : 1° par les froids prolongés qui ont suivi les gelées et 2° par une sécheresse intense qui a causé d'importants dégâts par suite de la coulure qui en est résultée au moment de la floraison.

La région a peu souffert des orages et des maladies cryptagamiques. Deux ou trois petites invasions de Mildiou facilement combattues. On peut toutefois constater les bienfaits des sulfatages tardifs, effectués fin juillet, au début d'août. Toutes les vignes bien traitées, à cette date, ont conservé actuellement un feuillage vert foncé et une fructification pruinée alors que pour les autres vignes le feuillage est moins brillant et la récolte plus abîmée par les dernières pluies.

En raison du développement des vers de cette génération et de la pourriture qui s'en suit, les vendanges ont été avancées de près d'une semaine et ainsi effectuées avant maturité complète. Il s'en suivra fatalement une infériorité sensible dans la qualité des vins, qui titreront certainement de 1 à 2° de moins que l'an passé.

La quantité que l'on croyait somme toute, au début de la véraison, supérieure à celle de l'an passé, devra bien être inférieure.

Quelles conclusions à tirer de cette campagne?

1° La lutte contre la gelée et la grêle paraît bien difficile, sinon impossible à pratiquer avec succès ;

2° Dans la lutte contre les maladies cryptogamiques, le viticulteur AVISÉ, peut facilement triompher de ces fléaux.

3° Contre les insectes ampélographes, la lutte paraît plus difficile avec des résultats souvent aussi décourageants que déconcertants.

Terminons cette courte revue en constatant que, dans la région, la culture de la vigne devient de plus en plus critique par suite des prix de revient et de vente des vins, ainsi que par le manque de main-d'œuvre. La campagne continue à se dépeupler malgré tout ce que l'on cherche à faire pour maintenir le cultivateur à la terre. C'est ainsi que tout récemment encore des ouvriers agricoles gagnant péniblement 20 à 25 francs par journée de douze heures de travail et par *beau temps*, ont quitté leur foyer pour aller gagner régulièrement 45 à 50 fr. par journée de huit heures ! Peut-on blâmer ces gens-là ?

J. TACHON.

La défense de l'appellation « Cognac » aux Etats-Unis. — Nos lecteurs n'ont pas perdu le souvenir de l'importante mission confiée à M. Pierre Verneuil, en novembre 1937. Le distingué vice-président de la F. V. C. avait à présenter la défense de l'appellation « Cognac » gravement menacée aux Etats-Unis, l'un des plus grands marchés actuels d'exportation de nos eaux-de-vie. En juin 1936, un amendement à la loi fédérale réglementait les pouvoirs de la « *Federal Alcohol administration* » (F. A. A.) et « portait que certains noms de vins, y compris le Cognac, pourraient être employés sur leurs étiquettes par des maisons américaines pour des produits américains, s'ils étaient du même type et étaient accompagnés du nom de l'Etat ou autre localité des Etats-Unis où le produit était obtenu ».

La F. A. A. ouvrait en novembre dernier une enquête sur un amendement à cette loi, « pour que les eaux-de-vie faites aux U. S. A., *ayant le goût, le parfum et les caractéristiques du Cognac*, tel qu'il est produit dans la région de Cognac, en France, puissent être désignées comme Cognac, si apparaît, en même temps que cette désignation, en caractères suffisamment apparents, le nom de l'Etat où toute autre localité aux Etats-Unis où ce produit ait été fabriqué ».

Le débat s'engageait ainsi dans des conditions difficiles. Avant de se rendre à Washington, M. Pierre Verneuil avait réuni une documentation très importante sur l'appellation Cognac où les droits exclusifs des producteurs charentais à l'appellation « Cognac » étaient mis en évidence. Sa déposition avait été ensuite la protestation éloquente et sincère des vignerons charentais spoliés par la mesure envisagée. Après s'être attaché à établir l'ancienneté du titre de propriété de l'appellation, et les mesures prises pour sa défense, il avait insisté « sur les siècles de travail et d'efforts des générations successives de paysans qui, à travers les difficultés rencontrées, ont maintenu et amélioré la

qualité de leur produit, ont lutté contre la nature, quand elle venait détruire leur ouvrage et contre les hommes quand ils cherchaient à usurper le fruit de leur travail... ».

Et dans la conclusion de son rapport sur les résultats de sa mission, M. Pierre Verneuil écrivait : « On ne peut pourtant préjuger de ce qui résultera de ces auditions. Sans doute, apparaît-il difficile que le vote du Congrès ne devienne pas effectif quelque jour... Ce que l'on doit dire, c'est que le point de vue de la F. A. A. est avant tout la défense du consommateur... On ne peut avoir aucun doute sur ce point : la décision prise, quelle qu'elle soit, le sera dans le plus complet esprit de justice et après avoir longuement pesé tous les arguments. Ce qui influera le plus sans doute sur la décision sera de juger *si le consommateur est trompé ou non.* »

La décision est prise aujourd'hui. Elle est entièrement conforme à la thèse de Pierre Verneuil. Voici les termes mêmes du télégramme de Washington, qui nous apprenait cette importante nouvelle :

« *L'administration de l'alcool, sur l'ordre de M. Morgenthau, secrétaire de la trésorerie, a interdit aux producteurs américains d'eau-de-vie d'appeler leurs produits « Cognac », même s'ils possèdent les caractéristiques du cognac français. Elle a refusé également aux représentants de cette industrie la permission de mettre sur les étiquettes de leurs bouteilles le mot « cognac » accompagné du nom de l'Etat où il est fabriqué, par exemple : « California Cognac ».*

A la suite de la décision de M. Morgenthau, l'administration de l'alcool annonce que les licences déjà obtenues par les producteurs américains leur accordant le droit d'appeler leurs produits « Cognac » seraient annulées immédiatement.

Les mesures prises par l'administration fédérale sur ce point délicat, font le plus grand honneur au gouvernement et au peuple américain. Nous voilà en présence d'un peuple véritablement grand, non seulement par le nombre, la richesse et la puissance, mais surtout par la valeur morale.

L'attitude prise en la circonstance, en dépit des pressions que l'on devine, contre le vœu d'un groupe important de ses nationaux, a été inspirée uniquement par le souci de la justice envers un autre peuple, le respect des droits d'autrui, la protection du consommateur. La noble nation américaine donne ainsi un bel exemple de probité internationale à tous les pays du monde. Un exemple qui contribuera à assainir l'atmosphère de concurrence malsaine que l'on rencontre en plusieurs pays. La netteté, la clarté de la décision prise, la manière impeccable dont nous savons qu'elle sera exécutée, porteront leurs fruits non seulement aux Etats-Unis, mais aussi ailleurs. On rougirait désormais, après un tel précédent, d'usurper les appellations qui sont la propriété d'une autre nation, et cette honnête solution d'un grave problème sera évoquée souvent à l'avenir, dans les tractations internationales...

Il est à peine besoin de souligner l'importance de la décision prise, après l'enquête impartiale de la F. A. A. Notre grande appellation ne pourra plus couvrir, aux Etats-Unis, grand pays d'exportation pour nos eaux-de-vie, d'autre produit que le nôtre. Les abus vont cesser : le télégramme de Washington annonce, en effet, que les licences déjà obtenues par les producteurs leur accordant le droit d'appeler leurs produits « Cognac » seront annulées immédiatement.

La défense contre les gelées aux États-Unis, par M. Geslin, directeur de la Station de physique et de climatologie agricoles de Versailles.

3° *L'appareillage et les produits :*

Les appareils employés dans la lutte contre les gelées de printemps, par MM. Favot, président de la Fédération fruitière de la Drôme, et Sevelinge, ingénieur agricole à Upie (Drôme) ;

Les combustibles utilisés pour le chauffage des vergers, par MM. Troy, Brunet et Jourdren, ingénieurs au « Service de Documentation du Mazout ».

4° *Les résultats économiques :*

Quels résultats économiques attendre des moyens actuels de défense contre les gelées ? par M. Dussert, professeur d'agriculture à Valence.

5° *Conclusions :*

Les conclusions générales du Congrès, par M. le Président du Congrès.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. Faure, commissaire général du Congrès, 2, rue Chevandier, à Valence (Drôme).

BIBLIOGRAPHIE

La défense du Vignoble

Comment l'organiser?
Comment la réaliser économiquement?
Savoir pour gagner

Les aléas de la culture de la vigne et les variations constatées dans sa production tiennent, pour une grande part, aux maladies qui envahissent le vignoble et dont la multiplicité et l'intensité dépendent du climat et des conditions météorologiques de l'année.

Il existe des Traités de Viticulture où ces maladies sont étudiées indépendamment les unes des autres, mais le vigneron, dérouté en présence d'accidents qui exigent chacun un traitement spécifique, ne sait pas, le plus souvent, y discerner une méthode de lutte applicable à son cas particulier.

Dans *La Défense du Vignoble*, les auteurs, MM. L. Moreau et E. Vinet, se mettent en quelque sorte à la place du vigneron pour le *guider*, à la lumière de leur longue expérience. Ils lui exposent une *méthode* que chacun peut approprier à son cas et qui lui permet d'organiser la défense de son vignoble d'une manière à la fois efficace et économique.

Ce livre de 220 pages, avec 47 gravures (Encyclopédie Paysanne, Flammarion, éditeur, un volume : 18 francs), présenté dans un style clair, précis et concis, mis au courant des plus récentes recherches, contient tout ce que le viticulteur doit savoir pour préserver son vignoble contre les fléaux qui le menacent et s'assurer un bénéfice d'exploitation.

Livre indispensable, il figurera dans toutes les bibliothèques des viticulteurs.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 220 fr. Vin blanc supérieur, 240 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 267 fr. et au-dessus ; 10°, 275 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 710 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 730 fr. ; Picolo, 730 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 975 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 19.000 à 24.000 fr. ; 2es crus, de 8.000 à 11.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.000 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 5.300 à 6.800 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 10.000 fr. ; 2es crus, 5.000 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.400 fr. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 950 à 1.000 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 1.000 à 1.100 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.250 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 400 à 475 fr. Vins blancs de Blois, 400 à 475 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1937 : Muscadet, 1.000 à 1.100 fr. ; Gros plants, 400 à 500 fr. — Vins 1938 : Muscadet, 550 à 650 fr. ; Gros plants, 275 à 325 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouges et Rosés, 15 fr. 50 à 16 fr, 25.

MIDI. — *Nimes (3 Octobre 1938).* — *Cote officielle,* Vins 1937, 8°5 à 11°, 162 à 175 fr. » 11° et au-dessus, 175 à 185 fr. ; 1938, sous marc, 15 fr., logés, 15 fr. 50 à 16 fr.

Montpellier (4 Octobre). — Vins rouges 1938, 8°5 à 10° : 15 fr. à 15 fr. 75.

Béziers (30 Septembre). — Rouges, 1937, 9° à 11°5, » fr. » à » fr. ; Rosés, 11° à 11°5 : » fr. » à » fr. » ; Blancs, 11° à 12°5 : » fr. à » fr. ». Pas de mercuriale.

Minervois (1er Octobre). — Marché d'Olonzac, de 9° à 12°, de 17 fr. 75 à 15 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (1er Octobre). — Sous marcs de 8°5 à 10°, 15 fr. le degré.

Carcassonne (1er Octobre). — Vins rouges 1937 de 9° à 12°, 17 fr. 75 à 15 fr. 50.

Narbonne (29 Septembre). — Vins rouges 1937, 9° à 12°, » fr. à » fr. ». 1938, 8°5 à 10° : » à » fr. Pas de cote.

Sète (29 Septembre). — Rouges de 10° à 11°, » fr. à » fr. » ; Rosés, » fr. » Blancs, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 150 fr. à 163 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 144 fr. » à 148 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 139 fr. » à 142 fr. ». — Sons, 98 à 114 fr. — Recoupettes, 96 à 99 fr.

Pommes de terre. — Sterling, 50 à 62 fr. ; Hollande commune, 110 à » fr. ; Saucisse rouge, 100 à 130 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 180 à 220 fr. ; paille d'avoine, de 195 à 235 fr. ; paille de seigle, 185 à 225 fr. ; luzerne, 320 à 400 fr. ; foin, 340 à 420 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 130 à 134 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs sur-azotés, 128 fr. ; de palmistes, 104 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 310 à 311 fr.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf**, 5 fr. » à 19 fr. 50. — **Veau**, 8 fr. 50 à 17 fr. » — **Mouton**, 6 fr. à 33 fr. 50. — **Demi-Porc**, 13 fr. 50 à 14 fr. 80. — **Longe**, 16 fr. » à 21 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 79 à 87 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 123 fr. à 130 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 108 à 111 fr. 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 124 fr. » à 130 fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote. 125 fr. 50 à 128 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet** neutre 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Soude Solvay** 98/100 % légèrement bleutée spéciale pour viticulture, les 100 kgs, 62 fr. 15, Varangéville (sacs papier de 50 kgs perdus). — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 65 fr. 25 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. Oranges, 900 à 1.100 fr. — Poires de choix, 350 à 650 fr., communes, 100 à 300 fr. — Bananes, 300 à 400 fr. — Pêches, 500 à 1.500 fr. — Prunes, 300 à 900 fr. — Quetsches, 280 à 350 fr. — Figues, 400 à 800 fr. — Noix fraîches, 450 à 700 fr. — Noisettes, 400 à 600 fr. ; Raisin d'Algérie, » fr. ; du midi, blanc, « à » fr. ; noir 450 à 550 fr. ; Œillade, 600 à 700 fr. ; Muscat, 700 à 800 fr. — Châtaignes, 150 à 300 fr.

Choux verts, 30 à 90 fr. — Artichauts, 35 à 140 fr. — Choux-fleurs, 75 à 250 fr. — Oseille, 50 à 180 fr. — Epinards, 130 à 200 fr. — Tomates, 60 à 160 fr. — Oignons, 100 à 220 fr. — Poireaux, 175 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues, 60 à 100 fr. — Haricots verts, 150 à 500 fr. — Flageolets, 100 à 140 fr. — Carottes 70 à 170 fr. — Navets, 100 à 200 fr. — Courgettes, 30 à 40 fr. — Aubergines, 30 à 50 fr. — Endives, 400 à 460 fr. — Cèpes, 700 à 1.000 fr.

Le Gérant: F. GRISARD.

Imprimerie Alençonnaise, Place Poulet-Malassis Alençon (Orne)

Ets MARMONIER Fils

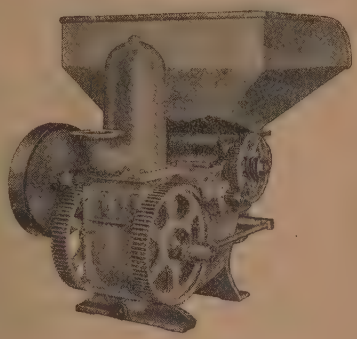
S. A. R. Capital 3.000.000 fr. :—: *29, Rue des Tuiliers*

LYON

R. C. Lyon B. 7738

MATÉRIEL
VINICOLE
MODERNE
LE PLUS
PERFECTIONNÉ

Installations complètes de celliers

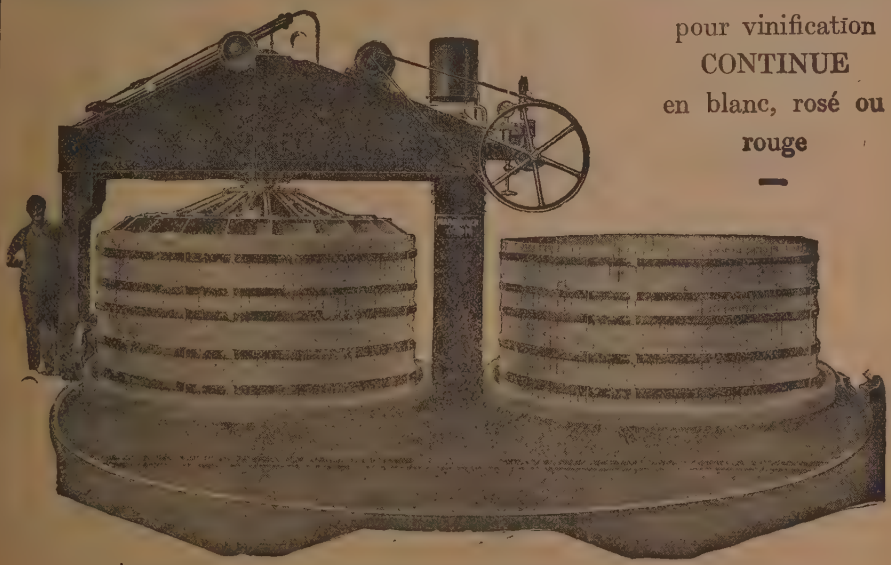


PRESSES HYDRAULIQUES EN ACIER
(Breveté S. G. D. G.)
Pressoirs à bras et au moteur

REFOULOIRS DE VENDANGE
(Breveté S. G. D. G.)
Pressoirs AUTO DÉCLIC

POMPES ET MOTO-POMPES - ÉGOUTTOIRS ROTATIFS - ÉMIETTEUSES

PRESSOIR HYDRAULIQUE CHAMPENOIS A GRANDE PRODUCTION
pour vinification
CONTINUE
en blanc, rosé ou rouge



CATALOGUES ET DEVIS FRANCO SUR DEMANDE

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels
TOURNISSAC

BEZIERS (Hérault)

Grand Prix - Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac
à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques "TOURNISSAC"

Bouillie Cuprique «Suprême»

à 12,50 de cuivre métal :

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique «Tournissac»

2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot

Steatite Cuprique Tournissac

Spécialités insecticides "TOURNISSAC"

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides

Poudres Cupro-Insecticides

Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

"SULPHAMONIC" TOURNISSAC
Vinificateur par excellence

Dosages et Provenances rigoureusement garantis

Agents dans toutes les communes viticoles

R. C. B. 50

Etaldyne PROGIL
Mouillant **Adhésif**

Ne mousse pas. Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insecticides, insectifuges. S'associe même au Permanganate

PROGIL S. A. 10, Quai de Serin LYON

Rentrez-vous de vacances ?

N'OUBLIEZ PAS

- que les veilles et avant-veilles de fêtes ou de fin de mois **Sont jours d'affluence dans les trains**
- Aussi... pour voyager plus à votre aise **Tachez** — surtout avec des enfants — **de ne pas partir ces jours-là.**
- Si vous voyagez en groupe ou avec un billet populaire de congé annuel, **Renseignez-vous** à la gare de départ **sur les trains interdits aux porteurs de ces billets**

De toutes façons

Louez vos places à l'avance

Société Nationale des Chemins de Fer Français

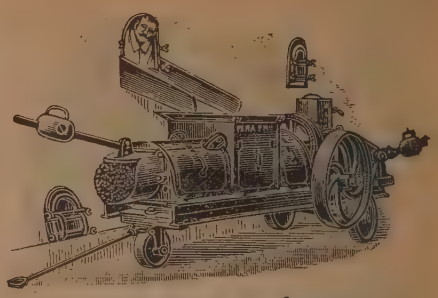
Pour bien vinifier, employez les
LEVURES SELECTIONNÉES
des Laboratoires G.-CÉSAR BOSS - BESANÇON (Doubs)
Notice explicative gratuite. (Dépositaires sont demandés)

Travailler le sol est bien,
Employer les engrais potassiques
est indispensable

PERA FRERES

FLORENSAC (Hérault)

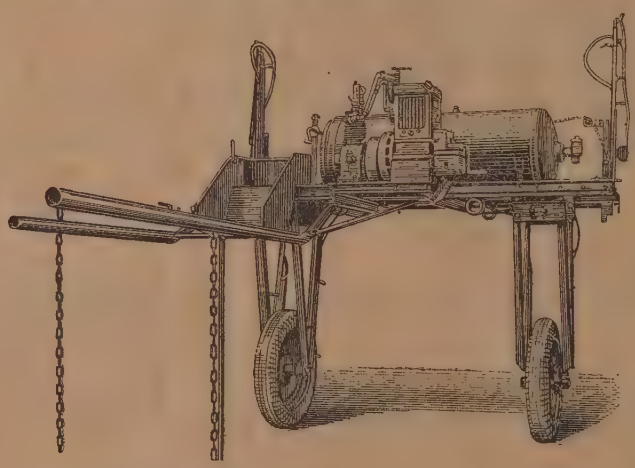
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Brevetée S. G. D. G.



AIR COMPRIMÉ

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglage à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

Compresseur d'air, moteur et sulfateuse sont livrés avec garantie de 3 ans comme tous les appareils de notre fabrication.

Toutes pièces constituant notre appareil sont démontables et interchangeables.

PLUS DE FUTAILLE GATÉE

avec un sachet « FUTINOL » en 1/4 d'heure sans défoncer, sans fatigue, sans danger !

De même le sachet **Conservateur légal « SUL-TAN »** protégera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES contre : CASSES - AIGRE - TOURNE - GRAISSE, etc. Le sachet « CLAIRET » clarifiera toutes vos boissons

Succès certains, attestations parmilliers !!!

Pour recevoir franco ces 3 sachets d'essai et notices citer cet Almanach et envoyer 6 francs en timbres-poste à : **G. LALAURIE,** Commandeur du Mérite agricole, Direct. des **Etab. FUTINOL, à Villeneuve-s/-Lot** (Lot-et-Garonne)

Demandez-les à vos fournisseurs : Epiciers, Droguistes, Articles de caves, Quincailleries, etc...

Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles

au capital de 2.950.000 francs

Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (Ve)

USINE A BEAUCAIRE (Gard)

R. C. Paris, nº 45.079

TOUS PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES VÉGÉTAUX

ADHESOL pour rendre toutes les bouillies mouillantes et adhérentes.

ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD. Le plus actif des composés arsenicaux.

ARSENIATE DE PLOMB (diplombique) PUR 98/99 % de pureté, de suspension parfaite.

ARSENIATE DE PLOMB POUDRE OU PATE 50/52 %.

ROTERIS en poudre, à divers titres de ROTENONE, 1 %, 0,50 %, 0,25 %, provenant du DERRIS ELLIPTICA.

Notice et renseignements sur demande.

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand nº 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

ÉTRENNES UTILES

La plus belle Publication viticole

AMPELOGRAPHIE

par MM. VIALA et VERMOREL

avec la Collaboration des principaux

Viticulteurs Français et Etrangers

SUPERBE OUVRAGE

Le plus complet sur la vigne

UNIQUE AU MONDE

7 BEAUX VOLUMES (in-folio : format 35×25)

3.200 pages de texte
500 planches en couleurs
70 planches en phototypie
840 gravures en noir

Prix de faveur :

Les 7 volumes en fascicules . . . . . 1.000 fr.
Reliure facultative avec planches montées sur onglets, supplément de. . . . . 350 fr.

Livraison gare Villefranche, paiement comptant
Remise de 20 °/o

Tous les cépages du monde sont décrits par les spécialistes de compétence reconnue.

500 RAISINS sont représentés en grandeur naturelle avec leurs feuilles et leur coloration.

S'adresser à LA REVUE DE VITICULTURE

35, Boulevard Saint-Michel. — PARIS (Ve)

MÉTABISULFITE
DE POTASSE

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL pour ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX ● CRISTAUX CALIBRÉS ● POUDRE

MARQUE **" La Grappe "** DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos ● Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS

(Anc. Etabl. Louis DESCAMPS)

JOUY-EN-JOSAS

(Seine-et-Oise)

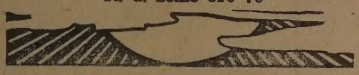
AGENT GÉNÉRAL pour LE MIDI : R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

BORSARI & Cie PARIS

Sté à responsabilité limitée au capital de 600.000 fr.

8, boulevard Saint-Martin, 8

R. C. Seine 610-70



Détruisez les courtilières
avec le fluosilicate
de baryum

Détruisez les
cochylis, eudémis, etc...
avec les poudrages
au fluosilicate de baryum

Fabriqué par :

Nede landsche Cooperatieve Superfosfaatfabriek

Seul Représentant pour la France, les Colonies et Protectorats

PRODUITS CHIMIQUES :

Léon FREYMANN, 96, rue Lafayette, PARIS (Xe)

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES
" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ
DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO-AMMONIQUE AIGUILLE
DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

les engrais
AZOTÉS

augmentent
la QUANTITÉ
et la QUALITÉ
des RÉCOLTES

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATES
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE
DES ENGRAIS AZOTÉS
16, rue de la Baume, Paris-8e

VENDANGES 1938

Les meilleurs vins sont obtenus par la
fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du SULFIPHOSPHATE TELLE et des LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN

LE SULFIPHOSPHATE TELLE

Renfermant par litre 200 gr. d'Anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate bi-ammonique pur assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des Levures multipliées

Le Sulfiphosphate Telle a été reconnu par le Service de la Répression des Fraudes, *conforme à la Loi du 1er Août 1905* (26 décembre 1923)

LES LEVURES MULTIPLIÉES "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux : on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités ou sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constitués par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement sans préparation de levain.

Demandez la Notice Vendanges, envoyée franco sur demande, à

F. TELLE, *Licencié ès Sciences*, Sucr de J. WEINMANN
INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à EPERNAY (Marne)